

# Capa Tosta

via G. Marconi, 80 | tel. 0823493188 |

CHIUSO lunedì; aperto solo la sera | FERIE in luglio | COPERTI 80 |

€ 4,50 bevande escl. | AE, POS, CSi, Visa \* \*

Papà Gennaro "Capatosta" Giustiniani era un interprete assoluto della napoletanità. E, da Napoli, anzi da "Spaccanapoli", si trasferì nell'entroterra, a Recale, in provincia di Caserta. Per continuare la sfida dei sapori. A seguirne gli insegnamenti, era destino, i tre figli: Enzo, Lello [Raffaele] e Rosario, che

## PIZZE CONSIGLIATE

LA SORRENTINA,  
CON CREMA DI NOCI,  
PROVOLA E POMODORINI.

hanno deciso di proseguire nell'impresa. I primi due sempre a Recale; il terzo in un avamposto popoloso come Marano. Enzo e Lello, dunque, depositari di segreti e virtù speciali, conquistano allori e soddisfazioni internazionali: sono spesso in viaggio quali ambasciatori della "vera pizza napoletana"; mentre alla loro corte hanno imparato il "mestiere" anche due giovani

giapponesi, che hanno aperto un locale di successo a Fukuoka, dove preparano la pizza chiamata appunto Capatosta, in onore dei maestri. Episodi e eventi che continuano a tenere bene in mostra il vessillo della bravura del "professore", come affettuosamente e scherzosamente Enzo e Lello chiamavano il papà Gennaro, simbolo di serietà, fermezza, e infinita esperienza. Nel segno di questa professionalità, si moltiplica il gusto delle pizze: la Sorrentina, con crema di noci, provola e pomodorini; e poi la Capatosta, una double-face che è per metà ripieno [con ricotta, mozzarella e salame] e per metà pizza "normale" con prosciutto e funghi. Inno alla gioia.